

Osnabrücker Springbrötchen

Elmar Wenk, Osnabrück

Ursprung

Beim Osnabrücker Springbrötchen handelt es sich um eine regionale Brötchenspezialität, die ihre Verbreitung bis heute fast nur im Bereich der Stadt Osnabrück und im Landkreis Osnabrück gefunden hat.

Der Ursprung des Springbrötchens ist nicht ganz geklärt. Es wird aber vermutet, daß es aus einer Zeit stammt, in der es nur möglich war, kleberschwache Inlandsmehle zu verarbeiten. Im Osnabrücker Raum kennt man Springbrötchen schon mindestens seit Beginn des 20. Jahrhunderts. Da diese Brötchen sich doch sehr stark in ihren rheologischen und geschmacklichen Merkmalen (positiv) von den heute üblichen Brötchen abheben, ist es erstaunlich, daß ihr Verbreitungsgrad nicht über die regionalen Grenzen hinausreicht.

Eine Erklärung dafür kann sein, daß die Osnabrücker Bäcker auch heute noch ein kleines Geheimnis daraus machen, wie sie die Brötchen zum Aufspringen bringen. Tatsächlich gibt es verschiedene Methoden, wie das Aufspringen der Brötchenoberfläche erreicht werden kann. Diese Methoden führen allerdings auch zu verschiedenen Ergebnissen.

Dabei hat sich heute bei der Herstellung leider ein gewisser „Convenienceeffekt“ breit gemacht. Nicht jeder Bäcker stellt diese Brötchen heute nach den alten überlieferten Rezepturen her, sondern viele versuchen die Rezepturen „maschinenfreundlicher“ und die Herstellung „ökonomischer“ zu gestalten. Dieses führt natürlich zu unterschiedlichen Ergebnissen in der Gebäckqualität.

Herstellung

Nach überlieferter Rezeptur werden die Osnabrücker Springbrötchen aus kleberschwachem Mehl (Keksmehl Type 550) hergestellt. Es wird ein weicher Teig bereitet, der nicht besonders intensiv geknetet werden soll. Die Teiglinge werden rundgewirkt und mehrmals mit einer bzw. mehreren vorbereiteten Streichen abgestrichen. Dadurch bleibt die Teigoberfläche elastisch.

Vor dem Abbacken wird eine Fettstreichung verwendet, die ein wenig ABC-Trieb enthält. Durch das Abstreichen wird die Teigoberfläche leicht alkalisch, wobei sich Kleberstrukturen an der Teigoberfläche etwas lockern. Beim Backprozeß reißen diese gelockerten Kleberstrukturen und führen zum Aufspringen der Teig- bzw. Gebäckoberfläche.

Je nachdem, ob die Teigoberfläche mit dem Fett/ABC-Trieb-Gemisch nur betupft oder ganz bestrichen wird, erhält man eine sehr feine oder eine rustikal gemusterte Oberfläche der Brötchen. Das Aufspringen der Brötchen wird unterstützt durch einen offenen Schwadenabzug zu Beginn des Backprozesses.

Der besondere Geschmack des Gebäcks wird hauptsächlich durch die hohe Anfangsbacktemperatur von ca. 250 °C (je nach Ofentyp bis zu 260 °C) und die verschiedenen Abstreichen während des Gärvorgangs erzeugt. Typische Springbrötchen lassen eine Fußbildung erkennen, die durch die weiche Teigführung, das kleberarme Mehl und das mehrmalige Abstreichen bedingt ist.

Springbrötchen schmecken für sich alleine genossen, oder auch besonders gut mit Butteraufstrich.



Die Herstellung von Osnabrücker Springbrötchen

16. Detmolder
Studententage

E. Wenk

Rezeptur:

9300 g Mehl Type 550 (kleberarmes Keksmehl)
 700 g Roggenmehl Type 997
 6500 g Wasser
 300 g Brötchenbackmittel
 300 g Kartoffelpuder
 180 g Salz
 400 g Hefe

17680 g Gesamtteig



Typische Osnabrücker Springbrötchen

Abstreichen für die Teiglinge:

- | | | |
|--|--|---|
| <p>1. Streiche: 1900 g Wasser (kochen)</p> <p>600 g Wasser
200 g Weizenmehl</p> | <p>} Kalt anrühren
(aufschlännen)</p> | <p>} In kochendes
Wasser einrühren.</p> |
| <p>2. Streiche: 300 g Springbrötchenmehl
750 g Wasser</p> | <p>} Zusammen kalt
anrühren.</p> | |
| <p>3. Streiche: 250 g Erdnussfett/Biskin
10 g ABC-Trieb</p> | <p>} ABC-Trieb im erwärmten
Fett (50 °C) auflösen.</p> | |

Arbeitshinweise:

Stellen Sie aus den Rezepturzutaten einen weichen Teig her (TA = 165, TT = 22 °C), indem Sie folgende Knetzeiten einhalten:

- 3 Minuten langsam kneten
- 5 Minuten intensiv kneten

Nach dem Kneten wird der Teig sofort ausgewogen (Pressengewicht = 1750 g).
 Nach ca. 10 Minuten Ballengare erfolgt die Aufarbeitung (Rundwirken).

Sofort nach dem Rundwirken werden die Teiglinge mit **Streiche 1** bestrichen und bei 35 °C und 60 % rel. Luftfeuchte in den Gärraum gestellt..

Bei halber Gare werden die Teiglinge mit **Streiche 2** bestrichen.

Nach ¾ Gare werden die Teiglinge mit **Streiche 3** mittels eines Pinsels betupft oder gleichmäßig bestrichen und bei 250 °C Backtemperatur (abfallend) ca. 20 – 24 Minuten gebacken.

Wenn die Teiglinge gleichmäßig bestrichen werden, dann ist die Gebäckmusterung feiner.

Achtung: Der Schwadenzug bleibt zu Beginn des Backens offen. Sobald die Brötchenoberfläche aufspringt, muss der Schwadenzug geschlossen werden.

Hinweis: Es empfiehlt sich, die Springbrötchen auf gut gefetteten Schwarzblechen oder auf Lochblechen mit Backpapier zu backen.
 Die Springbrötchen sollten nach dem Backen einen flachen Fuß haben.

Die Arbeitsschritte im Einzelnen:

1. Teigbereitung



-> 3 min. langsam kneten
-> 5 min. intensiv kneten

2. Ballengare



Ca. 10 – 12 min. Gärzeit

3. Rundwirken und auf Bleche setzen



Beim Absetzen die Teiglinge etwas andrücken!

4. Abstreiche



Die 1. Abstreiche muss etwas zähflüssig sein.

5. Abstreichen der Teiglinge



Die 1. Streiche sofort nach dem Absetzen, die 2. Streiche bei halber Gare auftragen.

6. Abstreichen (betupfen) der Teiglinge



Bei 3/4 Gare mit Streiche 3 abstreichen oder betupfen.

7. Abbacken



Bei 3/4 Gare abbacken. Der Schwadenschieber bleibt bis zum Aufreißen der Kruste offen.

8. Das fertige Produkt



Springbrötchen mit rustikal gesprungener Oberfläche.

Gebäckcharakteristik

- Wildes bis „tigmusterartiges“ Aufspringen der Gebäckkruste
- Betont krosse Kruste
- Saftige Krume mit guter Frischhaltung
- Gebäcktypisch aromatischer Geschmack
- Das Gebäck gilt als **Spezialität**, der erzielbare Marktpreis beträgt **ca. 0,40 €**.